角型ゆで麺器(省エネタイプ)

熱効率77%達成 COOK

ガス

TGUS-50A

TGUS-60

TGUS-90AW

TGUS-50AL

AL-3M

蒼龍

涼 P70

電気 P47

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証
奥行600mmシリーズ														
TGUS-50	500	600	800	¥429,840	¥398,000	9.3	8,000	9.3	0.66	15	15	32	一槽式・4フリザル	○
TGUS-60	600	600	800	¥497,880	¥461,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
TGUS-90W	900	600	800	¥844,560	¥782,000	18.6	16,000	18.6	1.33	15×2	15	32×2	二槽式・8フリザル	○
奥行750mmシリーズ														
TGUS-50A	500	750	800	¥463,320	¥429,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
TGUS-60A	600	750	800	¥532,440	¥493,000	17.4	15,000	17.4	1.25	15	15	32	一槽式・9フリザル	○
TGUS-90AW	900	750	800	¥921,240	¥853,000	27.9	24,000	27.9	2.00	15×2	15	32×2	二槽式・12フリザル	○

付属品：フリザル、中底板

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	備考
オートリフトタイプ														本体TGUS-50A＋オートリフターAL-3ML＋AL-3MRのセット。	
TGUS-50AL	660	750	800	¥1,024,920	¥949,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	1φ100V	13×2	一槽式・6フリザル
オートリフター														ゆで麺器本体(TGUS-50A)にオートリフター(AL-3ML)と(AL-3MR)を後付も可能です。	
AL-3M(L/R)	77	658	664	¥322,920	¥299,000	—	—	—	—	—	—	—	1φ100V	13	—

注）本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

角型ゆで麺器用シャッター

★ OP-TGUS-S6

フリザルを上げると
シャッターが閉状態となり、
熱効率がアップし
省エネに効果的です。

型式	税込み価格	本体価格	備考
★OP-TGUS-S5	¥24,840	¥23,000	TGUS-50用
★OP-TGUS-S6	¥35,532	¥32,900	TGUS-60用
★OP-TGUS-S9L	¥24,840	¥23,000	TGUS-90W用
★OP-TGUS-S9R	¥24,840	¥23,000	TGUS-90W用
★OP-TGUS-S5A	¥36,180	¥33,500	TGUS-50A用
★OP-TGUS-S6A	¥50,436	¥46,700	TGUS-60A用
★OP-TGUS-S9AL	¥36,180	¥33,500	TGUS-90AW用
★OP-TGUS-S9AR	¥36,180	¥33,500	TGUS-90AW用

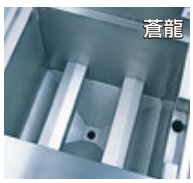
※ Wタイプ（2槽式）は、L / R 1個づつ、計2個必要です。

蒼龍

●蒼龍なら…アイドリング機能で不使用時のガス料金1/2に!

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。

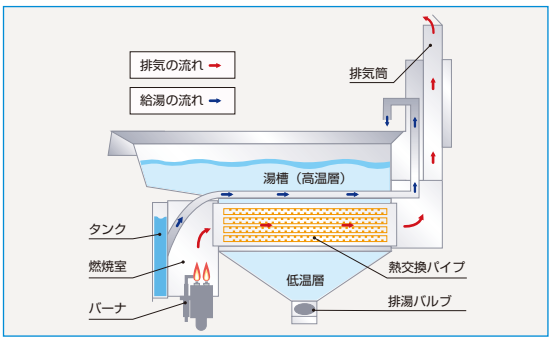
●蒼龍なら…いつも清潔、清掃ラクラク!



熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくい清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

蒼龍の全てのシリーズが「涼厨」になりました

涼 涼しい厨房



●蒼龍なら…排気温度が1/2!手をかざせる温度に。

排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。まさに手をかざせる温度。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。

●蒼龍なら…給水による湯温低下を軽減!

燃焼部排熱を利用したタンクを設置、これにより60℃近い温度の給水(約0.6ℓ/分)が可能になり、湯温の低下を軽減します。

圧電点火方式 過熱防止装置付 連続スパーク点火 立消え安全装置 空焚き防止装置 パイロット点火(点火棒使用)

電気使用製品 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品 涼厨

COOK 調理能力表